

DUGAS

GLENGOYNE 30 ANS

46,8° - 70cl

RÉFÉRENCE
WH2617

ORIGINE
ECOSSE



PRODUIT

Vieilli dans des fûts de xérès sélectionné à la main. Uniquement 13 d'entre eux donneront naissance à Glengoyne 30 ans.



NEZ

cerise noir, xérès, marmelade, thé à la rose, chocolat au rhum et raisins



BOUCHE

douce, compote à la prune, cannelle, clou de girofle et marmelade à l'orange.

DISTILLERIE



Lorsque Alfred Barnard, le célèbre auteur du livre *The Whisky Distilleries Of The United Kingdom* en 1887, se rend sur place, la distillerie s'appelle Glenguin. Créée en 1833 sous le nom de Burnfoot, elle est rebaptisée en 1876 avant de prendre le nom définitif de Glengoyne en 1905. Mais l'auteur britannique nous apprend aussi que son whisky de malt est distillé trois fois, alors que la distillerie n'est équipée que d'une paire d'alambics. Curieux, et d'autant plus lorsque l'on sait qu'un troisième alambic sera installé en 1965, alors que la triple distillation est abandonnée. Ce qui n'a en revanche pas changé, c'est qu'il faut déjà traverser la route, en cette fin de XIXème siècle, pour se rendre dans les chais. Cette route, aujourd'hui A81, est la frontière théorique entre les régions des Lowlands et des Highlands. Autant dire que Glengoyne a toujours occupé une place unique dans le monde du whisky écossais : elle est la distillerie la plus au sud des Highlands (avec les chais les plus au nord des Lowlands), à 30mn à peine en voiture du nord de Glasgow. Ce qui en fait l'une des distilleries les plus visitées d'Écosse. Avec 60 000 touristes chaque année, elle figure même dans le top 3. Il faut dire que c'est aussi l'une des plus jolies, avec ce ruisseau – le Campsie Fells – qui serpente en cascade dans un sous-bois verdoyant, avant d'arriver au pied de la distillerie. Sur place, le visiteur se familiarisera avec les vertus comparées des distillations (très) courtes ou (très) longues. Glengoyne procède en effet de deux manières, aux effets radicalement différents, alternant les semaines à dix brassins (fermentation très longue de 110h) et à seize brassins (fermentation très courte de 56h). Il faut savoir qu'en moyenne le moût est fermenté entre 72 et 84h dans la plupart des distilleries écossaises. Une fermentation courte – fermentation alcoolique simple menée par les seules levures – permet de produire des spiritueux très céréaliés. Une fermentation longue – fermentation alcoolique + fermentation lactique avec le travail des bactéries – construit des distillats plus légers, fruités et complexes. Tout un univers à découvrir.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure